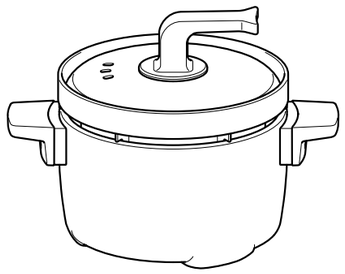
Rinnai 家庭用

取扱説明書

炊飯機能付ガスコンロ用炊飯専用かま

品番　RTR-03E

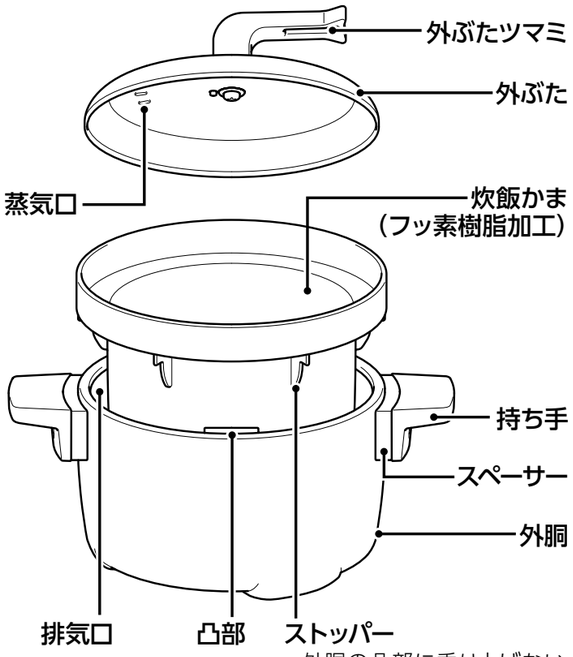


このたびは、炊飯機能付ガスコンロ用炊飯専用かまをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書と炊飯機能付ガスコンロの取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この炊飯専用かまは家庭用ですので、業務用などには使用しないでください。
- ご使用の前に、外ぶたツマミや持ち手に破損やぐらつきなどがないか、安全確認してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所にお問い合わせください。

各部のなまえ



外胴の凸部に乗り上げないように取り付けてください。

安全上のご注意（必ずお守りください）

製品を正しくお使いいただくためや、お客様や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　分解禁止　接触禁止

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

⚠警告

■この炊飯専用かまは当社の炊飯機能付ガスコンロ以外で使用しない
- 他の機器で使用されますと転倒したり、うまく加熱できず火災・やけどの原因になります。

■炊飯中、炊飯専用かまの上にタオルやふきんなどをのせない
- 火災や不完全燃焼による一酸化炭素中毒や火災、炊飯専用かまの焼損の原因になります。

■炊飯中には炊飯専用かまから離れない
- 火災の原因になります。

■空だきはしない
- 過熱・異常燃焼による焼損や火災の原因になります。

JT0024-031X02（00）
VL-01

⚠警告

接触禁止

■炊飯からむらし直後までは、炊飯専用かまに直接触らない
- 炊飯専用かまとその周辺が熱くなるためやけどをするおそれがあります。
  特に小さなお子様がいる家庭では注意し、お子様の手の届かないところに置いてください。
  また、他のコンロやグリルを使用したときなどもその排気熱で持ち手が熱くなる場合がありますので、やけどなどに注意して取り扱ってください。
- 外ぶたツマミや持ち手、スペーサーも熱くなっています。なべつかみやミトンを使用し、やけどに注意して取り扱ってください。

■炊飯かまを外胴にのせるとき、外胴の中にふきんなどの異物がないことを確認する
- 異常燃焼や火災の原因になります。

■異常時は火を消し、ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
- 炊飯専用かまの破損や地震、火災、異常な燃焼、臭気、異常音が感じられたときは、すぐに使用を中止してください。
  お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにご連絡ください。

⚠注意

接触禁止

■炊飯中は蒸気口に手や顔を近づけない
- 蒸気でやけどをするおそれがあります。

■炊飯以外に使用しない
- 過熱・異常燃焼による焼損や火災の原因になります。

※この炊飯専用かまは炊飯専用です。焼物、汁物調理など、炊飯以外の用途には使用しないでください。

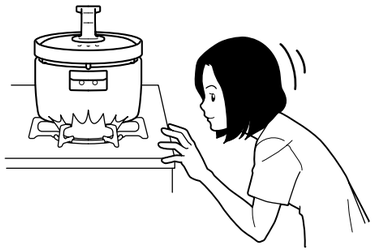
■炊飯直後、炊飯専用かまを移動させる場合には、ビニールクロス、人工大理石など熱に弱い物の上に置かない
- 外胴の底部が高温になっているため、変形・変色などの原因になります。

⚠注意

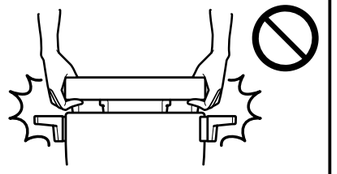
分解禁止

■分解・改造は絶対にしない
- 故障や事故、やけどの原因となります。

■点火操作をするときは、炊飯専用かまの底をのぞきこまない
- 炎で顔にやけどをするおそれがあります。



■炊飯かまを外胴に取り付けるときは、上端部を持つ
- 炊飯かまと外胴に手をはさまれることがあります。



■外ぶたを開けるときは、ツマミの柄の部分を持つ
- 外ぶたに近い部分は熱くなっているので、ご注意ください。

■外ぶたツマミと持ち手のねじがゆるんだら閉め直す
- それでもゆるみがある場合は、使用しないでください。お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにご連絡ください。

■炊飯機能を使用しない場合、強火力バーナー、標準バーナーは中火以下で使用する
- 火力が「強火」のままご使用になりますと、外胴が高温になり、やけどをするおそれがあります。また、外胴や持ち手が焼損・変形・変色することがあります。

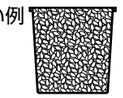
ご飯の炊きかた

お米の準備

1 お手持ちの計量カップでお米を計る

計量カップすりきり1 杯で
約180mℓ (1合約150g) です。
(白米で3合、おかゆで0.5合まで
炊けます。)

○良い例



2 お米をとぐ

①たっぷりの水でさっとかき混ぜ水を素早く捨てる。

②「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

- とぎ足りないとニオイ、黄バミ、炊飯不良の原因になります。
- 水を吸った米は割れやすいので泡立て器などを使わないで手でといでください。

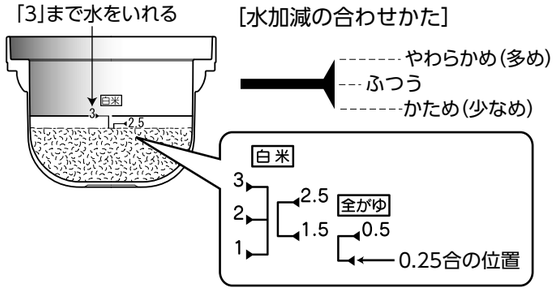
お願い

- 炊飯かまのフッ素樹脂加工を長持ちさせるためにはボールなどでお米をといでください。

3 水加減する

お米を水平にならし炊飯量に合わせて目盛まで水を入れる。

例 :3 カップの白米を炊くとき



- 炊飯かまの目盛は目安です。お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。

お米の量		水の量	
容量	合　数	ごはん	おかゆ
45mℓ	0.25合(約 38g)	−	360mℓ
90mℓ	0.5 合(約 75g)	−	540mℓ
180mℓ	1 合(約150g)	330mℓ	−
270mℓ	1.5 合(約225g)	432mℓ	−
360mℓ	2 合(約300g)	515mℓ	−
450mℓ	2.5 合(約375g)	608mℓ	−
540mℓ	3 合(約450g)	700mℓ	−

- 水加減は平らな台の上で、両側の目盛を見て同じ高さになるように合わせてください。

無洗米をおいしく炊くポイント

1. お手持ちの無洗米専用計量カップでお米を計る
2. よくかき混ぜる
   水を入れた後、軽くかき混ぜるとお米の周りの気泡が取れ、水を吸収しやすくなります。
3. 水を取り替える
   水を1、2 回取り替え、にごりを少なくしてから炊いてください。にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
4. 水の量をすこし多め (約 3%) に入れる

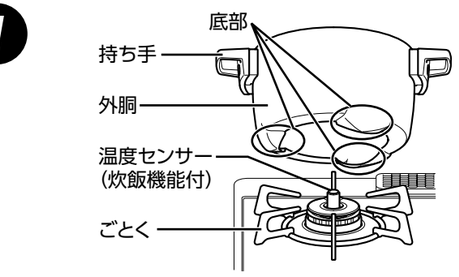
4 じゅうぶんに米を水にひたす

- 水加減後、夏場は約30 分〜60 分以上、冬場は約60 分〜90 分以上米を水にひたす。
- 12 時間以上米を水にひたさないでください。変質の原因になります。

〈無洗米を炊くときのご注意〉
ひたさないと炊飯不良やふきこぼれる場合があります。(夏場は 30 分以上、冬場は 60 分以上)

炊飯専用かまの取り付け

1



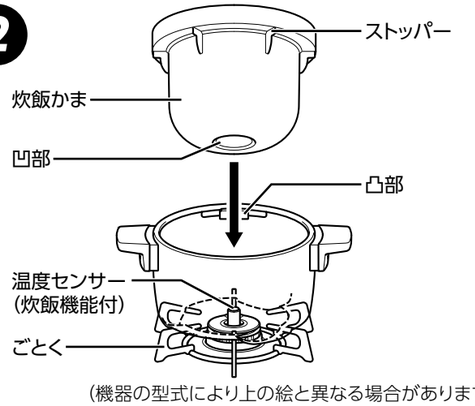
(機器の型式により上の絵と異なる場合があります。)

外胴を炊飯機能がついているコンロに正しく取り付ける

- 外胴の底部がごとくのツメとツメの間にはまるように、中央にのせます。他のコンロやグリルをお使いのときは、持ち手が熱くならないような向きに取り付けてください。

- 外胴が正しくのっていないと、転倒してやけどをしたり、早切れやこげの原因となります。

2



(機器の型式により上の絵と異なる場合があります。)

炊飯かまの凹部とコンロの温度センサーが密着するように、炊飯かまを正しくのせる
ストッパーが凸部にのり上げないようにする

お願い

- 炊飯かまを外胴にのせるとき、炊飯かまの凹部や温度センサーの上面に水・米粒などがついていないことを確認してください。
  (正常に炊飯できないことがあります。)

炊　飯 (自動炊飯)

- 機器の型式により操作方法が異なります。ご使用になられるコンロの取扱説明書をよくお読みになり正しくお使いください。

白　米

- バーナーに点火します。
- 火力を 炊飯 の位置にします。
- 炊飯スイッチ を押してごはんモードを選択します。
  ※炊飯途中でふたを開けないでください。

炊きこみごはんを炊くとき

- 水の量 (調味料、だしを含む) はごはんに比べ約1 割増にしてください。
- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター、ケチャップ等の調味料はお米の上にのせて、炊きあがり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

おかゆ

- バーナーに点火します。
- 火力を 炊飯 の位置にします。
- 炊飯スイッチ を押しておかゆモードを選択します。
  ※機器の型式によっては、おかゆを自動炊飯できない場合があります。
- 炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。

●炊飯機能を使用しない場合

白　米

- バーナーに点火します。
- 火力は炊飯かまの底に炎が触れる程度にします。
- 沸とうしても火力はそのままで、水蒸気が出なくなったら1分〜2分して消火します。

おかゆ

- バーナーに点火します。
- 火力は沸とうするまで炊飯かまの底に炎が触れる程度にします。
- 沸とう後は弱火で50分〜60分炊き、米粒がふくらみ、汁がさらりとなったら消火します。

むらし

ごはんが炊き上がったら 10 分〜 15 分程むらしてください。

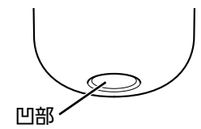
- むらしが終わるまではふたを開けないでください。
- むらした後、ごはんをほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。
- おかゆの場合は、むらしは必要ありません。

お手入れ

- ●冷えていることを確認してください。
- ●お手入れの際は手袋をするなどして、けがのないように気を付けてください。
- ●お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認してください。

ご使用後は米粒、おねばなどを洗い落とし、つねに水切りをよくして保存しておいてください。
洗剤は台所用中性洗剤をご使用ください。

- 炊飯かまの凹部の汚れはふき取ってください。



お願い

- 炊飯かまの凹部に傷を付けないでください。

炊飯かま(フッ素樹脂加工)について

- しゃもじはプラスチック製または木製のものを使用、炊飯かまを洗うときはやわらかいスポンジをお使いください。(スチールウール、たわし、みがき粉などは使用しないでください。)
- 炊飯かまの中で食器や野菜などを洗うことはおやめください。
- 酢などの酸の強いものを使用することはおやめください。
- 使っているうちにピンホール（針先程度の穴）やはく離が発生しても当初はフッ素樹脂の性能にかわりありません。しかし、著しくはく離が進行してご使用に不便をきたすようなときはお買い上げの販売店かフリーダイヤルにご連絡いただき、新しい炊飯かまをお買い求めください。

リンナイフリーダイヤル
0120-054-321

汚れた部品を交換しましょう！
R.STYLE
消耗品・交換部品のネット販売
当社製品の交換部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。
http://www.rinnai-style.jp/